

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

MODÈLE : PS-001 PRO STEAMER
RÉVISÉ EN JANVIER 2006
VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE





Homologué pour usage au Canada et aux États-Unis.
Homologué CSA 1.8 2004, CSA 1.18 2004
Conforme aux normes ANSI Z21.89 2004 et ANSI Z83.112004

FÉICITATIONS! Vous êtes l'heureux propriétaire du meilleur cuiseur à vapeur à usage commerical disponible sur le marché. Les cuiseurs à vapeur Pro Steamer de Crown Verity Inc. sont conçus pour durer longtemps. Bien entretenu, votre cuiseur à vapeur vous donnera un rendement sans pareil et vous procurera des années de cuisine en plein air.

Veuillez lire attentivement ce manuel afin de profiter au maximum de ce cuiseur, en toute sécurité. Vous êtes responsable de veiller à ce que votre cuiseur à vapeur soit correctement assemblé, installé et entretenu. Tout manquement aux consignes d'utilisation décrites dans ce manuel peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENT! Une installation, un ajustement, des modifications, une maintenance ou un entretien incorrects peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort. Veuillez lire attentivement toutes les instructions d'installation, d'opération et d'entretien avant de procéder à quelque opération sur cet appareil.

CROWN VERITY INC., 37, BOUL. ADAMS, BRANTFORD (ONTARIO) CANADA N3S 7V8
TÉL.: (519) 751-1800 FAX : (519) 751-1802
www.crownverity.com
Courriel : info@crownverity.com

TABLE DE CONTENTS

CROWN VERITY INC., 37, BOUL. ADAMS, BRANTFORD (ONTARIO) CANADA N3S 7V8
TÉL.: (519) 751-1800 FAX : (519) 751-1802
www.crownverity.com
Courriel : info@crownverity.com

POUR VOTRE PROPRE SÉCURITÉ

Si vous détectez une odeur de gaz:
1) Fermez l'alimentation en gaz de votre appareil.
2) Éteignez toute flamme nue.
3) Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre service d'incendie.

Il ne faut **JAMAIS** entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres substances inflammables (gazeuses ou liquides) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

MISE EN GARDE! La vapeur d'eau peut causer des brûlures graves. Soyez prudent en utilisant le Pro Steamer. Portez des gants de protection; ne restez pas directment face au cuiseur lorsque vous ouvrez son couvercle, attendez que l'eau ait complètement refroidi avant de vider le réservoir. Lisez toutes les mises en garde et toutes les instructions avant d'utiliser le Pro Steamer

MISE EN GARDE! Pour allumer le brûleur, tenez toujours une longue allumette ou un allume-barbecue enflammés près de la tête de combustion avant d'ouvrir le régulateur de gaz. Ouvrez lentement le régulateur jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis augmentez progressivement la pression jusqu'à la température désirée. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, refermez le régulateur. Fermez le robinet de la bonbonne de GPL, et attendez 5 minutes avant de reprendre la procédure d'allumage. Éloignez des trous de brûleur les personnes et les matériaux combustibles comme les vêtements.

AVERTISSEMENT!
- Une bonbonne de GPL qui n'est pas branchée pour utilisation immédiate ne doit jamais être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- Cet appareil ne doit Ítre utilisÈ que dans un endroit bien ventilé. Il ne doit jamais être utilisé dans un immeuble, un garage ou un endroit clos.

AVERTISSEMENT! Tenez tout cordon électrique et toute tuyauterie d'alimentation de carburant loin des surfaces chaudes.

N'UTILISEZ PAS votre cuiseur à vapeur si le tuyau à gaz montre des signes de dommages ou d'usure importants (lorsque le tuyau est coupé, fendu ou brûlé).

N'OBSTRUEZ PAS les trous de combustion ou d'aération du brûleur.

NE PLACEZ PAS de matières combustibles sur la tablette inférieure. Ne montez pas sur la tablette inférieure; cela peut entraîner des blessures ou des dommages irréparables.

NE LAISSEZ PAS votre Pro Steamer sans surveillance pendant l'usage.

NE PERMETTEZ PAS aux enfants de jouer avec cet appareil ou dans sa proximité.

N'UTILISEZ PAS cet appareil si vos facultés sont affaiblies sous l'influence de drogues ou d'alcool.

N'UTILISEZ PAS cet appareil avant d'avoir lu et compris tous les renseignements de ce manuel.

INSTALLATION

L'INSTALLATION DE CET APPAREIL DOIT ÉTRE CONFORME À :

1) tous les codes locaux applicables
2) ou, en l'absence des codes locaux
   i) au Canada : à la norme nationale CAN/CGA B149.1 et 2 du Code des installations pour les appareils fonctionnant au gaz naturel et au mazout en vigueur;
   ii) aux États-Unis : à la norme nationale Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, 1988 ou de sa version la plus récente. .

AVERTISSEMENT!

N'UTILISEZ PAS cet appareil sous une structure surplombante combustible. Cet appareil ne doit être utilisé que dans un endroit bien ventilé. Il ne doit jamais étre utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre endroit clos.

DISTANCE MINIMALE REQUISE DES MATIÈRES COMBUSTIBLES :

- **18 pouces de chaque côté**
- Gardez toujours les surfaces environnantes libres de matières combustibles, d'essence ou d'autres liquides inflammables.
- Cet appareil peut être utilisé sur des planchers combustibles.
- Gardez toujours votre Pro Steamer bien à niveau sur le plan avant-arriére et sur les deux côtés. .
- Utilisez votre Pro Steamer EN EXTÉRIEUR, dans un endroit bien ventilé, à au moins 10 pieds des habitations et des constructions accolées.
- Les roues doivent Ître bloquées lorsque l'appareil est en usage.

LE PRO STEAMER DOIT TOUJOURS ÊTRE POSÉ SUR UNE SURFACE SOLIDE ET HORIZONTALE PENDANT SON UTILISATION.

Homologué pour usage au Canada et aux États-Unis.
Homologué : CSA 1.8 2004, CSA 1.18 2004
Conforme aux normes: ANSI Z21.89 2004 et ANSI Z83.112004

Cet appareil à gaz pour cuisine en plein air n'est pas conçu pour être installé dans un véhicule récéatif ou sur un bateau.

CROWN VERITY INC., 37, BOUL. ADAMS, BRANTFORD (ONTARIO) CANADA N3S 7V8
TÉL.: (519) 751-1800 FAX : (519) 751-1802
www.crownverity.com
Courriel : info@crownverity.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION ET ALLUMAGE

AVERTISSEMENT!
La vapeur d'eau peut causer des br˚lures graves. Soyez prudent en utilisant le Pro Steamer. Portez des gants de protection; ne restez pas directement face au cuiseur lorsque vous ouvrez son couvercle; lisez toutes les mises en garde et les instructions avant d'utiliser l'appareil.

AVERTISSEMENT!
Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage et maintenez ce niveau d'eau en permanence.

- La vapeur d'eau peut causer des brûlures graves. Soyez prudent et restez sur le côté, pas trop près du cuiseur pour ouvrir le couvercle.
- N'utilisez pas le Pro Steamer avant d'avoir lu et compris toutes les instructions du manuel, et de vous être assuré :
- qu'il n'y a aucune fuite dans le système d'alimentation en gaz (voir»Essai d'étanchéité ª).
- que le brûleur est correctement assemblé
- que tous les cordons électriques et les tuyaux de gaz sont tenus à distance des surfaces chaudes.
- que votre Pro Steamer est installé dans un endroit sûr (voir «Installation»).

MISE EN GARDE!

- Soyez prudent en allumant le cuiseur. N'approchez jamais votre visage ou votre corps du brûleur. Ouvrez lentement le régulateur et utilisez un allume-barbecue à long manche.
- Assurez-vous que le régulateur est à la position FERMÉE avant de commencer, puis ouvrez lentement le robinet de la bonbonne de gaz. N'ouvrez pas le gaz d'un coup sec.
- Tenez un allume-barbecue près de la tête du brûeur et ouvrez lentement le régulateur jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement,_refermez le régulateur. Fermez le robinet de la bonbonne de GPL, et attendez 5 minutes avant de reprendre la procédure d'allumage.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET D'UTILISATION

MISE EN GARDE! La vapeur d'eau peut causer des brûlures graves. Soyez prudent en utilisant le Pro Steamer. Portez des gants de protection; ne restez pas directement face au cuiseur lorsque vous ouvrez son couvercle; attendez que l'eau ait complètement refroidi avant de vider le réservoir. Lisez toutes les mises en garde et toutes les instructions avant d'utiliser le Pro Steamer.

MISE EN GARDE! Pour allumer le brûleur, tenez toujours une longue allumette ou un allume-barbecue enflammés près de la tête de combustion avant d'ouvrir le régulateur de gaz. Ouvrez lentement le régulateur jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis augmentez progressivement la pression jusqu'à la température désirée. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, refermez le régulateur. Fermez le robinet de la bonbonne de GPL, et attendez 5 minutes avant de reprendre la procédure d'allumage. Éloignez des trous du brûleur les personnes et les matériaux combustibles comme les vêtements.

1) REMPLISSEZ LE RÉSERVOIR D'EAU JUSQU'À LA LIGNE DE REMPLISSAGE ET MAINTENEZ CE NIVEAU D'EAU EN PERMANENCE
2) LE RÉGULATEUR ET LE ROBINET DE GAZ DOIVENT ÊTRE FERMÉS
3) OUVREZ LE ROBINET DE GAZ ET PLACEZ UNE ALLUMETTE ENFLAMMÉE PRÈS DE LA TÊTE DU BRÛLEUR.
4) OUVREZ LENTEMENT LE RÉGULATEUR JUSQU'À CE QUE LE BRÛLEUR S'ALLUME
5) RÉGLEZ LE BRÛLEUR AU NIVEAU MAXIMUM JUSQU'À CE QUE L'EAU BOUILLE PUIS BAISSEZ LE RÉGLAGE
   - SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS IMMÉDIATEMENT, REFERMEZ LE RÉGULATEUR. FERMEZ LE ROBINET DE LA BONBONNE DE GAZ, ET ATTENDEZ 5 MINUTES AVANT DE REPRENDRE LA PROCÉDURE D'ALLUMAGE.
   - Ne forcez pas les boutons de commande car cela pourrait endommager le régulateur.
   - Vérifiez toujours visuellement la flamme chaque fois que vous allumez le Pro Steamer. Une bonne flamme doit être généralement bleue. Si la flamme est anormalement petite ou plutôt jaune : Éteignez le Pro Steamer et vérifiez si les trous du brûleur ne sont pas bouchés.

POUR ÉTEINDRE LE CUISEUR :

1) Fermez le régulateur.
2) Fermez le robinet de la bonbonne de gaz.
3) Assurez-vous que tous les brûleurs sont Éteints.
4) Débranchez la bonbonne de gaz du Pro Steamer lorsque celui-ci n'est pas en usage.
6) Soyez prudent; votre Pro Steamer est encore chaud.
7) Ne videz le réservoir d'eau qu'une fois le Pro Steamer entièrement refroidi.

CONSEILS PRATIQUES

AMOÇAGE

Avant d'utiliser votre Pro Steamer de Crown Verity Inc. pour la première fois, nous recommandons de soumettre votre appareil à un processus de nettoyage et d'évaporation complet. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage, mettez le Pro Steamer au réglage maximum et laissez l'eau bouillir pendant 10 minutes. Laissez refroidir l'appareil, puis videz et rincez le réservoir et le panier. Cette procédure permet d'éliminer toutes les saletés et les huiles de protection sur l'appareil. Votre Pro Steamer est maintenant prêt à l'usage.

TECHNIQUES DE CUISSON :

Attendez toujours que l'eau du réservoir soit à ébullition complète avant d'insérer le panier. Dans un panier propre, disposez les aliments en laissant assez d'espace pour la circulation de la vapeur chaude entre les morceaux. Placez les aliments qui requièrent un temps de cuisson plus long au milieu, et les aliments à cuisson plus rapide sur les bords extérieurs du panier. Lorsque le Pro steamer est à ébullition, ouvrez le couvercle avec précaution, placez le panier dans le réservoir, fermez le couvercle et commencez le minutage de la cuisson des aliments. Conseil : Lorsque vous placez un panier plein d'aliments froids dans le Pro Steamer, la température interne baisse. Laissez le réglage du brûleur au maximum jusqu'à ce que l'eau se remette à bouillir.

Suggestions alimentaires

Le Pro Steamer est idéal pour la cuisson des fruits de mer comme les homards, les huîtres, les palourdes. Il convient parfaitement à la cuisson des hot-dogs, des légumes comme le maïs en épis, des pomme de terre, des asperges, du brocoli et pratiquement de tout ce qui se cuit à la vapeur.

Temps de cuisson représentatifs

Remarque : Le temps de cuisson dépend de la quantité, de la température de départ, de la densité des aliments, de l'habileté du cuisinier, etc.

Homard ------------------------------------ -de 10 - 12 minutes
Maïs -------------------------------------- -de 12 -15 minutes
Pomme de terre (entère) --------------------------- -de 45 - 60 minutes
Aspergede ---------------------------------- -de 5 - 6 minutes
Petites crustacés ------------------------------- de 4 - 7 minutes
Hot-dogs (morceaux) --------------------------- --de 10 - 15 minutes

Le temps de cuisson sera plus ou moins long selon la quantité d'aliments dans le panier.
Conseils :

- Laissez de l'espace entre les morceaux dans le panier afin de permettre à la vapeur chaude de circuler librement.
- Remuez périodiquement si possible.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments avec un thermomètre approprié et goûtez avant de sortir le panier ou de servir

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

Les Pro Steamers de Crown Verity Inc. sont faciles à nettoyer grâce à leur structure en acier inoxydable.

Pour le nettoyage normal

Remplissez le réservoir du cuiseur avec une solution d'eau et de vinaigre blanc. Laissez reposer pendant une heure, ou toute la nuit si possible. Videz le réservoir et rincez à l'eau chaude.

Pour enlever les dépôts de minéraux

nous recommandons d'utiliser un produit anti-calcaire pour acier inoxydable. «CLR» est un produit qui convient bien à cet usage. Suivez les instructions du fabricant et n'oubliez pas de nettoyer et de rincer soigneusement le cuiseur après.

Utilisez toujours des nettoyants sans risque pour l'acier inoxydable. Nettoyez le cuiseur avec un détergent doux et rincez à grande eau.

Les Pro Steamers peuvent être complètement nettoyés, à l'intérieur comme à l'extérieur, au moyen d'un pulvérisateur à jet d'eau sous pression. Toutefois, il faut veiller à ne pas exposer les régulateurs, les robinets et les autocollants aux jets haute pression. .

ENTREPOSAGE

ENTREPOSAGE QUOTIDIEN :

- Débranchez les réservoirs de gaz et laissez-les à l'extérieur
- Videz et rincez le réservoir du Pro Steamer avant de l'entreposer.

ENTREPOSAGE DE LONGUE DURÉE :

Afin de préparer votre Pro Steamer pour un entreposage de longue durée, effectuez les étapes suivantes :

- Nettoyez l'intérieur de votre Pro Steamer (voir «Nettoyage et entretien»).
- Entreposez les réservoirs de gaz à l'extérieur, hors de la portée des enfants, loin des sources de chaleur et des sources de flamme.
- Si le Pro Steamer est laissé à l'extérieur, couvrez-le avec une housse de protection.
- Protégez les raccords du tuyau de gaz avec des capuchons ou des sacs en plastique retenus par des élastiques.

RÉGULATEURS ET BONBONNES DE GAZ

Le Pro Steamer est équipé d'un système autonome d'alimentation au propane, conçu pour une bonbonne de gaz de 9,1 kg (20 lb) munie d'un robinet de gaz de type I. Cet appareil ne peut pas être branché sur un robinet de gaz standard de type II (avec filetage interne à gauche seulement).

NE LE BRANCHEZ NI À UNE BONBONNE DE GAZ QUI DéPASSE LA CAPACITé INDIQUéE NI À UNE BONBONNE MUNIE D'UN AUTRE TYPE DE ROBINET.

Le robinet de gaz de type I (Q.C.C.1) se reconnaît par son gros filetage externe sur le tube d'écoulement. Les robinets standard ne comportent pas ce type de filetage externe. Toute tentative de raccorder le régulateur à un connecteur autre que son homologue de type I (Q.C.C.1) (reconnaissable à son gros écrou de serrage en plastique) anéantira les importants contrôles de sécurité incorporés dans le système d'alimentation de type I (Q.C.C.1). Un raccord standard nº 510 pour produits pétroliers ne fournit pas les mêmes mesures de sécurité qui sont intégrées dans le systéme de type I (Q.C.C.1) telles que la soupape d'excès de débit et le contrôle automatique de température.

La bonbonne de gaz ne doit pas dépasser 472 mm (18½ po) de haut et 317 mm (12 1/2 po) de diamètre. Lorsque vous achetez une bonbonne de gaz pour votre Pro Steamer, assurez-vous qu'elle est bien fabriquée et étiquetée conformément aux spécifications

a) de l'Office des transports du Canada au Canada;

b) du Department of Transportation aux États-Unis.

De plus, la bonbonne de gaz doit être équipée :

a) d'un robinet d'arrêt qui se termine dans un conduit d'écoulement pour bonbonne à gaz, conforme aux normes en vigueur :

1) au Canada : CAN/CGA - 1.6 - M88 - Grils à gaz en extérieur - Amendements 1.

2) aux États-Unis : ANSI/CGA-V-1-1977 : Raccords d'entrée et de sortie pour robinets à gaz comprimé.

b) Une soupape de sûreté qui communique avec l'espace de dégagement des émanations gazeuses de la bonbonne.

c) Un collier qui protège le robinet d'arrêt de la bonbonne.

d) Un dispositif d'évacuation des émanations gazeuses.

e) Une bague inférieure pour fixer la bonbonne de gaz au support.

AVERTISSEMENT!

- Fermez toujours de robinet de la bonbonne de gaz lorsque le Pro Steamer n'est pas utilisé.
- Prenez des précautions extrêmes lorsque vous manipulez des bonbonnes de gaz.
- Ne branchez jamais une bonbonne de gaz non réglementée au Pro Steamer.
- N'entreposez jamais une bonbonne de gaz de rechange en dessous ou à proximité de votre Pro Steamer. Ne soumettez jamais une bonbonne de gaz à une température excessive.
- Entreposez toujours les bonbonnes de gaz en bien les attachant en position verticale.

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BONBONNES DE GAZ

Les bonbonnes de gaz peuvent être utilisées en toute sécurité si l'on respecte les consignes appropriées. Cependant, toute manipulation imprudente d'une bonbonne à gaz peut entraîner un incendie, une explosion et des dommages graves.

PAR CONSÉQUENT :

- Mettez toujours le capot de sécurité fourni sur votre bonbonne de gaz lorsqu'elle n'est pas branchée à votre Pro Steamer.
- N'entreposez pas de bonbonnes de gaz dans un b,timent, un garage ou autre endroit clos. Entreposez toujours les bonbonnes de gaz dans un endroit bien ventilé.
- N'entreposez pas les bonbonnes de gaz à proximité d'un appareil de chauffage ou dans un endroit chaud comme un véhicule ou un coffre fermés.
- Ne fumez pas quand vous transportez une bonbonne de gaz dans votre véhicule.
- Transportez et entreposez toujours les bonbonnes de gaz en position verticale. Ne la mettez jamais sur le côté.
- Gardez les bonbonnes de gaz hors de la portée des enfants.

REMPLISSAGE DES BONBONNES DE GAZ :

- Faites toujours appel à un distributeur de GPL qualifié pour remplir ou pour réparer les bonbonnes de gaz.
- Ne remplissez pas les bonbonnes à l'excés.
- Demandez au distributeur de vérifier qu'il n'y a aucune fuite après chaque remplissage.

TUYAUX ET RÉGULATEURS

AVERTISSEMENT!

Votre Pro Steamer est conçu pour être utilisé avec du gaz GPL (gaz propane) à une pression comprise entre 0 et 10 lb/po^2. Le régulateur fourni avec le Pro Steamer est préréglé et doit Ître utilisé à cette pression.

Ce régulateur est équipé d'un robinet à fermeture rapide de type I (Q.C.C.1), qui comporte les caractéristiques suivantes :

1) il ne permet pas l'Ècoulement de gaz avant que l'étanchéité parfaite ne soit assurée…
2) il comporte un élément thermo-sensible qui ferme l'écoulement du gaz si la température atteint 115^0 à 150^0∞C (240 à 300^{0}F)
3) il comporte un dispositif de contrôle de l'écoulement qui limite le débit du gaz à 10 pi^3 par heure quand il est activé. .

RACCORDS DE TYPE I :

Si l'écrou de serrage thermo-sensible en plastique est exposé à des températures supérieures à 115^0 - 150^{0}C, il se ramollit de sorte que la sonde du régulateur peut se détacher du robinet de la bonbonne de gaz, coupant par conséquent l'écoulement de gaz. Lorsque ce problème se produit : n'essayez pas de resserrer l'Ècrou. Retirez l'assemblage du tuyau et du régulateur de gaz au complet et remplacez-le avec un assemblage neuf (voir «Nomenclature des pièces»).

Déterminez et rectifiez la cause de la température excessive avant d'utiliser votre Pro Steamer à nouveau. La sonde du régulateur contient également un dispositif de contrôle de l'écoulement qui limite le débit du gaz à un volume réduit (10 pi^{3}par heure) en cas de défaillance du régulateur ou de fuite importante.

S'il apparaît que le dispositif de contrôle de l'écoulement a été activé, la cause de l'écoulement excessif doit être déterminée et rectifiée avant d'utiliser le Pro Steamer à nouveau.

REMARQUE : De mauvaises procédures d'allumage peuvent activer le dispositif de contrôle de l'écoulement de gaz, ce qui entraîne une diminution de la puissance thermique. Si vous pensez que c'est le cas, fermez le brûleur et le robinet de gaz, puis reprenez avec précaution les étapes d'allumage une à une. N'enlevez pas l'écrou ou la sonde et n'essayez pas de brancher à l'appareil de dispositifs autres qu'un robinet de type I (Q.C.C.1).

- Ne branchez jamais le Pro Steamer à une source d'alimentation en gaz propane non réglementée, ou en gaz d'un autre type.
- N'essayez pas de modifier le tuyau ou le régulateur de quelque manière que ce soit.
- Ne laissez pas le tuyau toucher les surfaces chaudes du Pro Steamer..
- Effectuez une inspection visuelle sur toute la longueur de l'assemblage du tuyau avant chaque utilisation afin de détecter tout signe de dégradation ou d'usure excessives (tuyau coupé, fendillé, brûlé). Si vous voyez des zones endommagées, remplacez l'assemblage au complet avant d'utiliser votre Pro Steamer. Utilisez uniquement l'assemblage de tuyau spécifié dans la nomenclature des pièces pour votre Pro Steamer
- Le raccord doit être bien protégé lorsqu'il n'est pas branché à la bonbonne de gaz. S'il est traîné par terre, le raccord peut être endommagé, ce qui peut entraîner une fuite ou une mauvaise connexion. La poussière peut également pénétrer par les petits trous d'admission et bloquer complètement l'écoulement de gaz.

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

- **N'effectuez jamais un essai d'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue.**

Effectuez un essai d'étanchéité :

- avant d'allumer votre Pro Steamer pour la première fois;
- après chaque remplissage de la bonbonne de gaz ou lorsque la bonbonne de gaz ou n'importe quel élément du système d'alimentation sont remplacés; ou
- au moins une fois l'an.

Effectuez l'essai d'étanchéité en extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des flammes nues, des sources de chaleur ou d'inflammation. NE FUMEZ PAS! Utilisez une solution de savon liquide et d'eau à parts égales pour l'essai d'étanchéité. n'utilisez pas d'allumette ni de flamme nue.

LES ÉLÉMENTS QUE VOICI DOIVENT ÊTRE SOUMIS AU TEST D'ÉTANCHÉITÉ:

- Le robinet de la bonbonne de gaz, y compris le filetage dans la bonbonne.
- Toutes les soudures de la bonbonne.
- Les raccords du régulateur et de la bonbonne de gaz
- Tous les raccords du tuyau et du collecteur.

1) Ouvrez le robinet de gaz du Pro Steamer
2) Badigeonnez la solution savonneuse sur tous les raccords et tous les éléments énumérés ci-dessus.
3) Observez bien chaque endroit traité pour déceler la formation de bulles, ce qui indique la prÈsence d'une fuite. .
4) Resserrez les raccords et répétez l'essai d'étanchéité jusqu'à ce qu'aucune fuite ne soit détectée.
   (fermez l'alimentation en gaz pour réparer les fuites).

N'UTILISEZ PAS VOTRE PRO STEAMER SI VOUS N'AVEZ PAS RÉUSSI À RÉPARER TOUTES LES FUITES. FERMEZ LE ROBINET, RETIREZ LA BONBONNE DE GAZ ET FAITES APPEL À UN TECHNICIEN QUALIFIÉ POUR RÉPARER L'APPAREIL.

AVERTISSEMENT! - DANGERS NATURELS - Les araignÈes et autres insectes sont attirés par l'odeur du gaz et sont portés à tisser des toiles et à construire leurs nids dans le brûleur. Cela peut obstruer en partie ou complétement l'écoulement de gaz dans le brûleur, qui se traduit par la présence de suie, une flamme jaune, une difficulté. voire une impossibilité d'allumer le brûleur. Si la situation n'est pas rectifiée, le gaz risque de brûler à l'intérieur du brûleur ou à l'orifice d'admission, ce qui peut causer des dommages graves à votre Pro Steamer. Si ce problème se produit, fermez immédiatement le robinet de la bonbonne de gaz.

Pour prévenir et rectifier ce problème, vérifiez de temps à autre que le brûleur n'est pas obstrué en insérant et en tournant un nettoyeur ou un fil souple dans le trou d'admission du brûleur.

GUIDE DE DÉPANNAGE

CE QUI SE PASSE	CE QU'IL FAUT VÉRIFIER
1) Le brûleur ne s'allume pas	La bonbonne de gaz est vide. Les procédures d'allumage sont incorrectes. Le robinet de gaz est-il ouvert? Le régulateur n'est pas vissé à fond sur la bonbonne. L'écrou en plastique du raccord de la bonbonne peut être cassé ou surchauffé; s'il s'est ramollit, il peut ne pas procurer une étanchéité parfaite à l'intérieur du robinet de gaz. Correction : remplacez l'assemblage du régulateur et du tuyau.
2) Le brûleur n'est pas assez chaud	Le régulateur est laissé ouvert avant d'ouvrir le robinet de la bonbonne de gaz; ou encore, une fuite dans le système a forcé l'activation du dispositif de contrôle du débit. -Suivez scrupuleusement la séquence d'allumage ou réparez la fuite dans le système. Vérifiez que le brûleur n'est pas obstrué.
3) Le Pro Steamer s'éteint	Augmentez lentement l'alimentation en gaz en ouvrant progressivement le régulateur. La pression dans la bonbonne de gaz a baissé sous la limite opérationnelle prescrite en raison d'un grippage. L'utilisation à pleine capacité pendant une longue durée peut causer ce problème. Solution : remplacez la bonbonne de gaz.

ÉLÉMENTS DU SYSTÈME D'ALIMENTATION EN GAZ



NOMENCLATURE DES PIÈCES

DESCRIPTION	NUMÉRO DE PIÈCE	QTÉ
CORPS DU CUISEUR À VAPEUR	9010	1
COUVERCLE DU CUISEUR À VAPEUR (COMPRIS AVEC LE RÉSERVOIR)	9011	1
TABLETTE INFÉRIEURE	8071	1
PANIER DE CUISSON À VAPEUR	9020	1
ASSEMBLAGE DE TUYAU ET RÉGULATEUR.	2300	1
PIED AVANT GAUCHE	2217	1
PIED AVANT DROIT	2213	1
PIED ARRIÈRE GAUCHE	2218	1
PIED ARRIÈRE DROIT	2212	1
BRÛLEUR À TROUS	9060	1
ROUES DE 14 PO	2141	2
ROUES PIVOTANTES DE 5 PO	2216	2
ESSIEU EN ACIER INOXYDABLE	2215	1
PLAQUE D'IDENTIFICATION EN BRONZE	2003	1
MANCHE DE 9 PO	2219	2
AUTOCOLLANT D'INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE	2205-S	1
AUTOCOLLANT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE	2206-S	1
ÉCROU HEXAGONAL DE 1/4 PO-20 x 5/8 PO	2026	4
RONDELLE DE PROTECTION DE 1/4 PO X 1,25 PO DE DIAMÈTRE EXTERNE	2019	4
RONDELLE DE BLOCAGE DE 5/16 PO DE DIAMÈTRE INTERNE	2013	22
ÉCROU HEXAGONAL PLEIN DE 5/16 PO-	2014	22
ÉCROU RSLMS DE 5/16 PO-18 x 5/8 PO	2142	22
RONDELLE PLATE DE 1/4 po	2146	5
CLAVETTE DE 1/8 PO x 1	2148	2
CROU HEXAGONAL ZINGUÉ... DE 1/2 PO-13 x 5/8 PO	2031	2
ENSEMBLE D'AUTOCOLLANTS ATTENTION VAPEUR BRÛLANTE!	9040	4
PLAQUE-SUPPORT POUR ROUES PIVOTANTES	2220	2
BOÎTIER DE ROUE PIVOTANTE	2211	2
CLAPET À BILLE DE 3/4 PO	9050	1
RACCORD À FILETAGE FEMELLE DE 3/8 PO X FILETAGE MÂLE DE 1/4 PO	9051	1
COUDE DE 1/4 PO x 3/8 PO	9052	1
RACCORD À FILETAGE FEMELLE DE 3/8 PO X 3/8 PO	9053	1
MAMELON EN LAITON DE 3/8 PO x 8 PO	9054	1

En conséquence de son programme d'amélioration continue des produits, Crown Verity Inc. se réserve le droit de modifier la conception de ses produits sans préavis.

POUR COMMANDER DES PIÈCES, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC
CROWN VERITY INC., 37, BOUL. ADAMS, BRANTFORD (ONTARIO) CANADA N3S 7V8
TÉL : (519) 751-1800 FAX : (519) 751-1802 www.crownverity.com Courriel : info@crownverity.com